

Service: **Get by LEXSEE®**  
Citation: **jp-a 05316930**

Select for FOCUS™ or Delivery

**04152943 05316930**

**COPYRIGHT: 1993, JPO & Japio**

**PATENT ABSTRACTS OF JAPAN**

**05316930**

**Access PDF of Official Patent. (Note: Cost incurred in a later step)**

The Adobe Acrobat Reader must be installed on your computer to access Official Patent text.

If you do not have this FREE reader, you can download it now from [www.adobe.com](http://www.adobe.com)

**December 3, 1993**

**PRODUCTION OF COCOA-FLAVORED WAFER OF BEAN-JAM-FILLED WAFER**

**INVENTOR:** ITO EIJI; KOBAYASHI KATSUSUKE; KUWABARA SHUICHI

**APPL-NO:** 04152943

**FILED-DATE:** May 20, 1992

**ASSIGNEE-AT-ISSUE:** MORINAGA & CO LTD

**PUB-TYPE:** December 3, 1993 - Un-examined patent application (A)

**PUB-COUNTRY:** Japan (JP)

**IPC-MAIN-CL:** A 21D013#0

**IPC ADDL CL:** A 23G009#2

**CORE TERMS:** wafers, bean-jam-filled, cocoa-flavored, cocoa, pts

**ENGLISH-ABST:**

**PURPOSE:** To obtain wafers of bean-jam-filled wafers not only having strong cocoa flavor and no color shading but also hardly absorbing moisture even when a center with a high water content such as an ice cream is filled therein.

**CONSTITUTION:** The cocoa-flavored wafers of bean-jam-filled wafers are obtained by adding 10-60 pts.wt. powdery cocoa and an emulsifying agent to 100 pts.wt. powders consisting essentially of starch such as wheat flour, baking the prepared dough for the wafers of the bean-jam-filled wafers at 160-195[deg]C and providing the cocoa-flavored wafers of the bean-jam-filled wafers.

Service: **Get by LEXSEE®**  
Citation: **jp-a 05316930**

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平5-316930

(43)公開日 平成5年(1993)12月3日

(51)Int.Cl.<sup>5</sup>

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

A 21D 13/00

A 23G 9/02

審査請求 未請求 請求項の数1(全3頁)

(21)出願番号

特願平4-152943

(22)出願日

平成4年(1992)5月20日

(71)出願人 000006116

森永製菓株式会社

東京都港区芝5丁目33番1号

(72)発明者 井藤 栄二

神奈川県横浜市神奈川区六角橋5丁目13番  
27号

(72)発明者 小林 克介

神奈川県横浜市港北区新羽町719番2号

(72)発明者 桑原 修一

神奈川県横浜市鶴見区元宮2丁目5番81号

(54)【発明の名称】 ココア風味のもなか皮の製造法

(57)【要約】

【目的】 色むらがなく、ココア風味が強いだけでなく、例えばアイスクリームのように水分の多いセンターを充填しても吸湿が少ないもなか皮を得る。

【構成】 小麦粉などの澱粉を主体とした粉類100部に対し、粉末ココア10～60部及び乳化剤を加えて調製したもなか生地を160～195℃にて焼成してココア風味のもなか皮とする。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 小麦粉などの澱粉を主体とした粉類100部(重量部、以下同じ)に対し、粉末ココア10~60部及び乳化剤を加えて調製したもなか皮生地を160~195℃にて焼成することを特徴とするココア風味のもなか皮の製造法。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【産業上の利用分野】 もなか皮は、中に餡、チョコレート類、アイスクリーム類などのセンターを充填するための可食容器として用いられ、それにより手で持つことが困難なセンターが手で持つて食べられるようになり、しかもセンターのみのものと異なる楽しい風味のものとするために用いられている。

【0002】 この発明は、もなか皮の製造法に関するものであり、特にアイスクリーム類、冷凍デザート、チルドデザートなどの水分の多い食品を充填する可食容器として用いるのに適し、色むらがなく、ココア風味の強いもなか皮を製造するとき利用される。

## 【0003】

【従来の技術】 もなか皮は、小麦粉などの粉類を水と混合した生地を200℃以上の温度で焼成することにより作られる。このとき混合した生地に多量の粉末ココアを混ぜようすると、粉末ココアに脂肪が含まれているためか、小麦粉生地に均一に混ぜることが難しかった。すなわち、従来の方法では、小麦粉100部に対し、5部程度の粉末ココアを加えるのがやっとであり、それ以上の粉末ココアを加えると得られたもなか皮に色むらが生じ、きたないものとなつた。従つて、粉末ココアは、好みのココアの風味を出すほど加えることができず、実質的には着色料として用いられているにすぎなかつた。

## 【0004】

【発明が解決しようとする課題】 この発明の発明者らは、ココア風味が強く、しかも色むらの生じないもなか皮を製造する方法を開発すべく検討し、多量の粉末ココアを加えたもなか皮生地を調製する際乳化剤を用い、しかも、もなか皮を焼成するとき従来より低い温度で焼成することにより、多量の粉末ココアを加えたもなか皮生地でも色むらなくもなか皮が焼成できることを見いだし、この発明を完成した。

【0005】 すなわち、この発明は、ココアの風味が強く、しかも色むらのないもなか皮を得るためのものであり、しかもアイスクリーム類やデザート類のように多量の水分を含んだセンターを充填しても吸湿の少ないもなか皮を得るものである。

## 【0006】

【課題を解決するための手段】 この発明は、小麦粉などの澱粉を主体とした粉類に、多量の粉末ココアと乳化剤を加え調製したもなか皮生地を、従来の方法より低い温度で焼成するココア風味のもなか皮を製造する方法に

するものである。

【0007】 すなわち、小麦粉などの澱粉を主体とする粉類100部に対し、粉末ココアを10~60部を乳化剤と共に加えもなか皮生地を調整し、焼成している。

【0008】 ここに用いる澱粉を主体とする粉末とは、小麦粉、粳米粉、糯米粉、コーンフラワー、コーンスター、馬鈴薯澱粉などの澱粉を主体とした穀類や芋類の粉末を指し、通常小麦粉を主体とした粉末が用いられる。

【0009】 また、粉末ココアとは、カカオ豆を搾油した残りのプレス滓を細かく粉碎したものであり、市販品は通常15~35%前後の脂肪が含まれている。

【0010】 この発明を実施するには、先ず、澱粉を主体とし粉末に水などを加え、もなか皮生地を調製する。このとき、澱粉を主体とした粉末100部に対し、10~60部の粉末ココア及び乳化剤を用いるようにする。

【0011】 乳化剤として、しょ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、レシチンなどの食用に用いることのできる乳化剤から任意に選択して用いることができるが、親油性のものを用いるのが好ましい。

【0012】 すなわち、あらかじめ乳化剤を油に溶解し、その中に水を少しづつ攪拌しながら加えて乳化させる。そこに、粉末ココアを加え均質化した後澱粉を主体とした粉末を混合し、要すれば膨張剤、その他の副原料を加え、もなか皮生地とする。このとき、必要により油を20~50℃位に加温したり、水を75~85℃として乳化、分散を助けるようにする。また、水にサボニン、ガム質などの親水性の乳化剤や乳化安定剤を加えてよい。

【0013】 次いで、このもなか皮生地を焼成してもななか皮とする。焼成は、あらかじめ160~195℃に加熱してあるもなか金型にもなか皮生地を注入し、従来のもなか皮を焼成する温度より低い160~195℃にて焼成し、ココア風味のもなか皮を得る。

【0014】 このようにして得たココア風味のもなか皮は、ココアの風味が強いだけでなく、色むらがみられず全体が均一な色となり、しかも試験例にみられるように、吸湿性も好ましいものとなつた。

## 【0015】

## 【実施例】

## 実施例1

200部のなたね白絞油を45℃とし、これに9.5部のしょ糖脂肪酸エステル(HLB 3)及び14部のグリセリンモノ脂肪酸エステルを添加し、攪拌溶解し、さらに攪拌しながら80~85℃の水1,000部を数回に分けて加え、乳化した。次いで、この乳化液に660部の粉末ココアを加え、これをホモミキサーで6,000rpm、5分間処理した。処理して得たココア液に小麦粉2,600部、砂糖400部、水3,800部を加え、ミ

3

キサーで混合し、さらに膨張剤10部を加え、もなか皮生地を調製した。このもなか皮生地をあらかじめ180℃に熱してあったもなか金型に注入し、180℃にて90秒間焼成してココア風味のもなか皮を得た。

【0016】このもなか皮は、色むらが認められず、しかも強いココアの風味がした。更に、この中にアイスクリームを充填してもなかアイスとしたものは、食べたときもなかのココアの風味とアイスクリームの味が混ざりあって大変好ましい風味のものとなった。その上、このもなかアイスを冷凍庫に3カ月保存しても、もなか皮の吸湿があまりみられず、パリパリした軽快な食感が残っていた。なお、粉末ココアを加えていない従来のもなか皮を用いたもなかアイスは、同様に3カ月保存した場合、もなか皮が吸湿して軽快な食感が失われ、食べたときパリッとくだけず、グニャッとした食感となった。

【0017】

【発明の効果】

試験例

実施例1に記載のココア風味のココア皮にアイスクリームを充填したもなかアイスを-22.5℃に調整してある冷凍庫に入れ、24時間中6時間通電を止め、冷凍庫の温度を上昇させることにより、1日に-22.5と-6.5℃の間の温度に変化させることを毎日繰り返すヒートショックテストを行った。このときのもなかアイスのもなか皮部分の水分を測定し結果を、表に示す。

【0018】なお、表の比較例は、粉末ココア及び乳化剤を用いずに常法に従い焼成したもなか皮を用いたもの

10

20

4

である。すなわち、小麦粉2,600部に砂糖400部及び水3,800部を加え、ミキサーで混合し、膨張剤10部を加えて調製したもなか皮生地を210℃にて焼成して得たもなか皮を用いたアイスもなかをヒートショックテストした結果である。

【0019】

表

サイクル数	もなか皮水分	
	実施例	比較例
0回	3.5%	5.9%
1	7.0	9.8
3	8.5	14.0
5	9.1	15.2
7	11.8	17.2
10	14.6	17.9
15	16.6	18.2

【0020】表の結果から分かるように、本願発明の方法で得たもなか皮は従来の方法で得たもなか皮に比べ、吸湿性が小さかった。従って、アイスクリーム類のように水分が多いセンターを充填しても、もなか皮の吸湿が小さく、長期間保存してもパリパリしたもなか皮の特徴ある食感が保たれるものとなった。